MF1047_2: Bebidas

TEMA 1. Procesos de servicio en barra y mesa

TEMA 2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos

TEMA 3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas

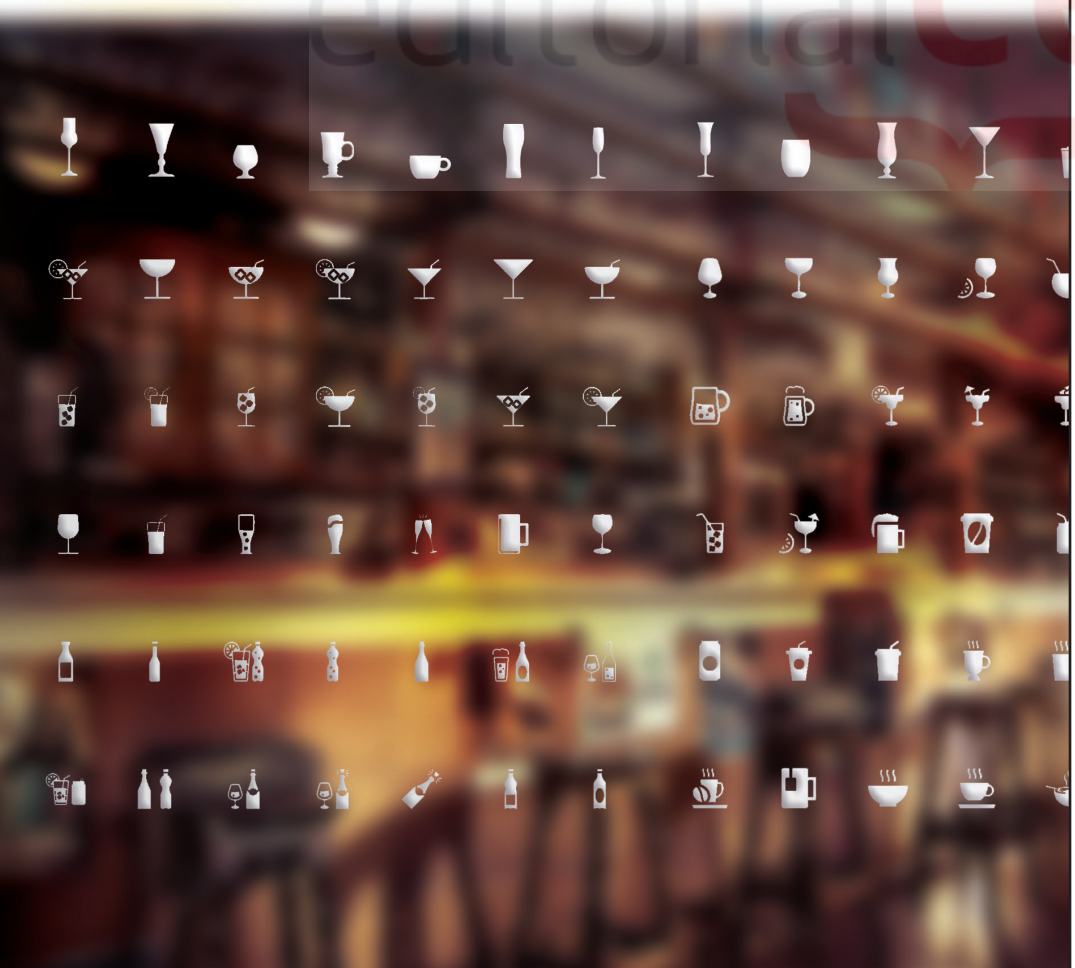
TEMA 4. Bebidas simples distintas a vinos

TEMA 5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas

TEMA 6. Coctelería

TEMA 7. Confección de cartas de bebidas

editorialcep



OBJETIVOS

- Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.
- Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos, estableciendo niveles de calidad en función de las expectativas de supuestas clientelas y objetivos económicos del establecimiento.

editorialcep

- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características.
- Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos.
- Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.
- Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

tema 1

Procesos de servicio en barra y mesa

- **Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa**
- **Diferentes tipos de servicios, componentes y función**
- **Tipos de cristalería utilizada en el servicio de bebidas**
- **Normas de cortesía en el servicio de bar**
- **Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas**
- **Normativa de seguridad higiénico-sanitaria**

OBJETIVOS:

- Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa.
- Utilizar equipos, máquinas, útiles y menaje necesarios para la preparación, presentación y conservación de bebidas distintas a vinos.
- Diferenciar los tipos de servicio, componentes y funciones.
- Visualizar los tipos de cristalería en el servicio de bebidas.
- Conocer las normas de cortesía, control de calidad en la preparación y presentación de bebidas.

editorialcep

1. ELEMENTOS, ÚTILES Y MENAJE NECESARIO PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS EN BARRA Y MESA

En el bar-cafetería se aprecian principalmente varios grupos de materiales: elementos y útiles, y menaje. En la barra nos podemos encontrar las diferentes estaciones: estación central coctelería, estación de cafetería, las diferentes áreas de trabajo, tanto por dentro de la barra como por fuera, el servicio en mesa, también llamado servicio limonada y/o refrigerio. Este servicio se da en el interior, sala y exterior terraza.

- Saber, conocer y aplicar la normativa de seguridad higiénico-sanitaría.

Dependiendo del servicio que realicemos, que puede ser de coctelería, servicio café, servicio vinos, atención en mesa, etc., requerimos de unos elementos y útiles específicos para realizarlo. Se trata del menaje, que englobaría vajilla, cristalería, cubertería y lencería.

Hoy en día son muchos los elementos y útiles que nos permiten trabajar más cómodamente; lo que se conoce como la **ergonomía** en el trabajo. Las herramientas necesarias facilitan un servicio de calidad, siendo el principal objetivo satisfacer al cliente.

1.1 Los elementos y útiles

En el bar-cafetería los elementos y útiles son los materiales necesarios e imprescindibles para el buen desarrollo de la actividad en el bar-cafetería. Permiten ofrecer un servicio profesional, diferenciándolo en grupos que pueden compartir funciones de las diferentes zonas de trabajo, entre las que destacamos las más importantes: cafés, bebidas, zona de coctelería, servicio de vinos, y servicio en mesa.

editorialcep

A. Zona de cafés e infusiones

Encontramos, en el área de cafés e infusiones, una zona específica, la cual nos permite disponer de todo lo necesario para poder realizar diferentes elaboraciones con éxito.

Hoy en día existe una amplia variedad de elementos y útiles en esta área, y profesionales especializados en el uso de estos elementos y en las elaboraciones que con ellos pueden prepararse. Estos profesionales son los **baristas**.

Los **elementos y útiles** destacables de esta zona son:

- Jarras de acero que nos permiten expresarnos a través del *latte art*.
- Dispensadores/biberones y espolvoreadores.
- Tamper dinamométrico, para prensar el café; soporte porta-cacillos y termómetro digital.
- Báscula de precisión y termómetro de infrarrojos.
- *Pen latte-art*, cepillo de gomas y pincel para la limpieza del molino.

Diferentes tipos de jarra de acero nos permiten crear el latte art.

El arte del latte o arte del café con leche.

El **arte del *latte*** o **arte del café con leche** se refiere a los diseños creados en la superficie de expresos por un barista. Hay dos formas de crear estos diseños, y generalmente se utiliza uno de los métodos, e incluso a veces, una combinación de ambos.

Dispensador/biberón y espolvoreador.

Tamper dinamométrico, soporte portacacillos y termómetro digital.

Báscula de precisión y termómetro de infrarrojos.

Pen latte-art, cepillo de gomas y pincel para molino.

B. Zona coctelería (estación central coctelería)

Es aquel lugar en donde se ha dispuesto todo lo necesario para la elaboración de los cócteles y las bebidas combinadas, una *mise en place*. El menaje y los útiles principales que encontraremos, debidamente ordenados y limpios, serán:

- Cocteleras (varios modelos).
- Cuchara mezcladora.
- Cuchillos (diferentes tamaños y diseños).
- Vaso mezclador.
- Goteros/biteros.
- Tabla corte.
- Gusanillo.
- Hielera, pinzas.
- Sorbetes/cañitas.

- Biberones.
- Medidor/Jigger.
- Pimentero y salero.

En la siguiente fotografía aparecen todos los elementos que hemos mencionado:

C. Servicio de vinos

Describimos, a continuación, los útiles más característicos utilizados en este servicio de vinos, así como sus funciones:

- **Sacacorchos de diferentes modelos.** Existe una gran variedad de sacacorchos, siendo muy efectivo y más usado el sacacorchos de dos tiempos.

- **Champaneras.** Las champaneras permiten servir vinos que deban mantenerse fríos, como blancos, rosados y vinos espumosos.

- **Decantadores.** Principalmente su uso es para aquellos grandes reservas, evitando que caigan las lías o impurezas que pudiera contener el vino; otro uso del decantador es la oxigenación.

- **Cestas de vino.** El uso de la cesta de vino es exclusivo para los vinos tintos, reserva y grandes reservas.

editorialcep

- **Termómetro para vinos**. Por lo general, lo usa el sumiller o aquellos profesionales con amplios conocimientos de vinos que saben de la importancia de servir el vino a la temperatura correcta.

- ***Taste vin***. En la actualidad, en desuso. Este útil de trabajo lo empleaba el sumiller para probar el vino antes de servirlo y dar su aprobación. Hoy en día lo utilizan solo de manera decorativa, colgado del cuello del profesional.

editorialcep

D. Servicio en mesa

En el bar-cafetería se requiere de elementos y utensilios específicos según el servicio ofertado: servicio desayunos, almuerzos, meriendas, cenas. Dependiendo la categoría del establecimiento dispondremos de algunos utensilios comunes y otros extras. Citamos algunos:

Al especialista en vinos, y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, así como la gestión, mantenimiento, compras, maridaje se conoce como **sumiller** o **sommelier**.

Petit menaje: convoy y vinagrera.

- Servilleteros.
- Petit menaje: convoy y vinagrera.
- Cenicero de agua, ideal para terrazas, y decoración floral, para adornar las mesas.

1.2 Menaje

El menaje está formado por el conjunto de enseres necesarios para atender al cliente; deben tener un tono armónico, ya que, junto con la decoración general, proporciona la primera imagen que recibe el cliente del establecimiento. El menaje de un bar-cafetería está compuesto principalmente por: **vajilla, mantelería, cubertería y cristalería.** Resulta imprescindible mantenerla limpia y preparada para cada servicio. Detengámonos en cada elemento que conforma el menaje.

Cenicero de agua para terrazas y decoración floral.

A. Vajilla

La vajilla es un elemento importante que hay que elegir con cuidado. Existen infinidad de estilos, diseños, distintas calidades de materiales, colores, etc. La categoría del bar-cafetería definirá la calidad de la misma; por lo general suele ser de loza blanca, ya que este color destaca muy bien los alimentos. En la actualidad hay una gran variedad de vajillas en el mercado. Debemos decidirnos por una que resulte acorde con nuestras necesidades, que no sea muy pesada, que soporte el uso diario, que no se melle con facilidad, que logre que resalten los alimentos. A continuación, veremos qué vajillas y qué elementos de las vajillas son los que más se utilizan en bares y cafeterías.

a. Servicio de café e infusiones

En el servicio de café e infusiones se dan las siguientes combinaciones:

- Taza + plato café con leche.
- Taza + plato café moka (expreso).
- Taza + plato (cortado).
- Taza + plato de infusión.
- Teteras con tapa y diferentes tamaños.
- Jarritas para leche y/o agua caliente.

b. Servicio de alimentos

El servicio de alimentos se compone de los siguientes elementos:

- **Platos trincheros**. Plato llano, liso. Utilizado para emplatar sobre él verduras, carnes, pastas arroces, pescados. Tamaño 23 cm a 27 cm
- **Platos de postre**. Tal y como su nombre indica, se usa para la presentación y servicio de postres; de diámetro inferior al plato trinchero. Tamaño 21 cm a 22 cm.
- **Plato de pan**. Suele ser de la misma línea, en cuanto a diseño, que el resto de la vajilla; su uso se limita prácticamente al servicio del pan. Tamaño 16 cm a 18 cm.
- **Plato sopero**. Tal como su nombre indica, en él se presentan y sirven sopas, cremas, arroces caldosos y todo alimento con caldos o salsas. Suele ir acompañado de un plato trinchero debajo. Tamaño 23 cm a 24 cm.
- **Fuentes**. Para presentación de manjares, guarniciones, asados. Tamaño de 18 cm a 40 cm.
- **Ensaladeras**. Se usa para ensaladas, pasta, verduras.
- **Boles**. Los hay de diferentes tamaños, también aquí se hallan los conocidos como *finger bols*, a los cuales se les pone agua caliente en el interior, en ocasiones también una rodaja de limón, para que el cliente se limpie en ellos sus dedos cuando ha degustado marisco, etc. También hay boles adecuados para el desayuno, idóneos para añadir cereales a la leche.
- **Taza consomé/orejones**. En este recipiente es donde se sirven consomés, gazpachos, caldos.

editorialcep

- **Rabaneras**. Son platitos de forma ovaladas que se emplean para el servicio de aperitivos (frutos secos, olivas, altramuces, etc.).

Ejemplos de vajillas blancas.

TOME NOTA

El tamaño de la vajilla es orientativo y dependerá del fabricante, del modelo y de las tendencias. Pese a los diferentes materiales con que pueden elaborarse (cristal, plata, cerámica), lo normal es que sea de porcelana, puesto que es un material duradero, fácil de limpiar y mantiene el calor de las bebidas y comidas.

Existe un plato llamado **plato presentación**, se trata del bajoplato (el resto de los platos se colocan sobre este); su función principal es decorativa y se usa mucho en eventos. Suele tener un diámetro de 31 cm a 33 cm.

B. Mantelería (lencería)

El uso de la mantelería en el bar-cafetería está limitado por el servicio ofertado, aunque es cierto que hay excepciones, dependiendo de la categoría del establecimiento. Hoy en día, las nuevas tendencias e influencias permiten montar las mesas con diferentes tipos de cubremesas, tales como **caminos de mesa**, o **corre caminos** también llamadas **tiras de mantel**, de los que existe una amplia variedad, calidades, modelos, y tipos, desde papel, polipropileno, celulosa, bambú, etc. Estas tiras de mantel resultan muy cómodas de usar, pues permiten montajes rápidos de la mesa. Será de un solo uso si es de papel o de varios cuando se trata de otros materiales que permiten ser reutilizados para varios servicios, ya que nos permite limpiarlos. Respecto a los **manteles**, los encontramos de muy diversos materiales: papel, algodón, licra, hilo, siendo este último el más elegante. Sin duda, una mesa bien vestida hace que un establecimiento destaque por su elegancia y profesionalidad.

En aquellos establecimientos con una oferta gastronómica compuesta, por ejemplo, por bocadillos, menús, platos combinados, etc., se suelen utilizarán manteles individuales.

editorialcep

Ejemplo de montaje de mesas vestidas.

a. Servilleta

La servilleta es un elemento imprescindible en la mesa**.** Se coloca, en muchos casos, encima del plato, pero también puede colocarse, de forma indistinta, en el lado derecho o en el lado izquierdo, según la costumbre de cada lugar o cultura. Lo que no conviene es colocar la servilleta dentro de una copa. Si la servilleta tiene algún tipo de bordado o anagrama, lo más recomendable es colocar la servilleta con este dibujo/logo/bordado bien visible.

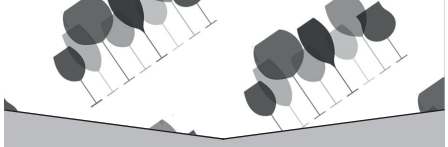
Tamaño

El tamaño que suele usarse para servilletas, tanto de tela como de papel, suele ser de 20x20, 30x30, 40x40 o 50x50 centímetros. El tamaño 60x60 se reserva para las servilletas de banquetes.

Protocolo

La servilleta se toma de la mesa, se desdobla y se coloca sobre el regazo. Si la servilleta es de un tamaño considerable, podemos colocarla en el regazo doblada por la mitad.

Montaje de mesa con servilletas.



RECUERDA

Es importante mantener debidamente colocada y organizada la lencería, puesto que la imagen dice mucho de nuestra profesionalidad y buen hacer.

b. Otros

Trapos

Además el bar-cafetería también debe disponer de **trapos** para el repaso del material; los más recomendables son los de algodón, que no dejen pelusilla y garantizan un repaso óptimo.

Lito

El **lito** es un trozo de tela, habitualmente de color blanco, de algodón o de lino. Existen diferentes medidas, cuya longitud varía de los 60 cm hasta los 90 cm, y de 35 a 45 cm de ancho. El lito nos permite transportar platos y bandejas calientes sin quemarnos. Normalmente su empleo es corriente en los bares-cafeterías de categoría y durante el servicio de almuerzos y cenas. El uso del lito es un signo de elegancia y profesionalidad.

El lito se lleva sobre el brazo.

Bayetas

Las **bayetas** son imprescindibles para una limpieza adecuada de los mostradores y de la zona cafetera. Debemos disponer de varias, además es importante limitar su uso por zonas, ya que una sola bayeta no podrá usarse para todo (cada ámbito requiere la suya).

C. Cubertería

La cubertería en el bar-cafetería está más limitada que en un restaurante debido a la oferta y al propósito del establecimiento, platos rápidos y de sencilla elaboración. A continuación, se detallan los cubiertos más utilizados.

editorialcep

a. Cubiertos en el bar-cafetería

En estos locales es necesario que dispongan de un amplio surtido de los siguientes elementos:

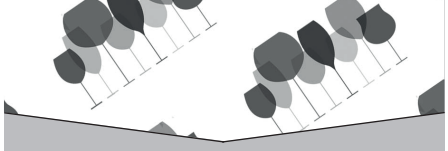
- Tenedor y cuchillo trinchero.
- Tenedor, cuchillo y tenedor de postre.
- Cuchara de café con leche (café con leche e infusiones).
- Cuchara moka (café solo).
- Cuchara de helado.
- Cuchara sopa, cuchara consomé.
- Cuchara combinados.
- Pinzas de hielo.
- Pala de tarta.
- Cuchillo de tarta.
- Cuchillo jamonero.
- Cuchillo puntilla.
- Sacabolas de helados.

editorial cep

Ejemplo de los cubiertos más usados en bar-cafeterías: cubiertos básicos.

b. Cubiertos que usaremos según las necesidades y la categoría del establecimiento

En primer lugar, hay que conocer los tipos de cubiertos y sus funciones. Los cubiertos básicos que se utilizan para comer son: la cuchara, el tenedor y el cuchillo. Existen muchos tipos de cubiertos, cuyo tamaño y forma es variable, atendiendo a la función que desempeñe. Cada cubierto sirve de manera específica para comer un tipo de alimento determinado. Es muy importante conocerlos para saber cuál emplear en cada ocasión. Por eso, a continuación, se mencionan cuáles son los más utilizados en la mesa y se explica para qué sirven.



TOME NOTA

En el argot de hostería, marcar la mesa significa colocar los cubiertos que se usarán dependiendo del plato que vaya a servirse.

Tenedores

El tenedor es el compañero inseparable del cuchillo (con excepciones). Su función es recoger los alimentos para llevarlos a la boca. Hay varias clases, en función del plato que vaya a tomarse. Los vemos a continuación:

- **Tenedor trinchero o de mesa**: es el más común y utilizado, sirve para casi todos los platos. Generalmente, tiene 4 púas y es del mismo tamaño que la cuchara de mesa.
- **Tenedor de pescado**: se identifica fácilmente por ser el más plano de todos.
- **Tenedor de trinchar o tenedor carne**: este se utiliza para carnes gruesas, tales como solomillos, chuletones, etc. Nos permitirá un manejo más cómodo. Sus púas son en forma de triángulo.
- **Tenedor de ensalada**: es pequeño y se caracteriza por tener sus dientes muy pegados.
- **Tenedor de postre**: es uno de los más pequeños y se diferencia del resto porque no tiene filo.
- **Tenedor de ostra**: se utiliza para sacar el molusco de su concha. Se distingue por ser el más pequeño de todos. Es corto y grueso.

Cuchillos

Generalmente suele haber un cuchillo distinto para cada tenedor en particular. Su función principal es cortar. Vemos a continuación los tipos de cuchillos que hay:

- **Cuchillo de mesa**: puede ser útil para innumerables platos y alimentos, realmente es el más utilizado. Tiene la punta redondeada y los lados tienen sierras no muy afiladas. No suele ser muy funcional para cortar, por lo que no se recomienda uso para este fin.
- **Cuchillo de carne**: es muy afilado y de tamaño normal, con sierras bien marcadas, ideales para cortar carnes.
- **Cuchillo de pescado o pala de pescado**: no tiene filo y parece como una palita, sin sierras. Generalmente se usa para separar los lomos de pescado.

editorial cep

- **Cuchillo de pan**: este puede ser de distintos tamaños y la forma de la punta puede variar, pero siempre es aserrado, para poder cortar sin problemas.
- **Cuchillo de postre**: no suele utilizarse mucho, porque pocos postres lo requieren, a excepción de algunas frutas y tartas con hojaldre. Es de dimensiones reducidas, del tamaño del tenedor de postre, curvo y carece de sierras.
- **Cuchillo de queso**: este tipo de cuchillo tiene un aspecto que puede variar, dependiendo de la clase de queso con el que vaya a emplearse. Algunos tienen sierras diminutas, pero comúnmente son lisos. Otros poseen hoyos en la hoja, para evitar que se pegue el queso en el cuchillo. Otros tienen dos dientes, para hacer la función de tenedor y recoger el queso cuando se pique. Aun así, es parecido al cuchillo de untar, pero más fino y quizá con la punta menos curvada.

Cucharas

Respecto a las cucharas, también las hay de diferentes tipos, en consonancia con el plato que vaya a servirse. Citamos las principales:

- **Cuchara de sopa**: es de tamaño normal y suele estar diseñada para cargar suficiente sopa en su cavidad; o sea, es cóncava.
- **Cuchara de consomé**: puede distinguirse por ser más pequeña que la cuchara de sopa y más ancha que la de postre.
- **Cuchara de postre**: puede utilizarse para comer cualquier tipo de postre. Tiene la misma forma que la cuchara de sopa, pero se diferencia en que es pequeña.
- **Cucharita de café/cucharilla de moka**: es la más pequeña de todas y su concavidad es mínima.

c. Materiales de los cubiertos

Los materiales empleados en la fabricación de los cubiertos son los siguientes:

Plata: metal noble, adquiere dureza al combinarlo con el cobre.

Alpaca: aleación de cobre, níquel y cinc.

Acero inoxidable: cobre, plomo, níquel.

Los materiales utilizados en el diseño de los cubiertos se basan en las aleaciones de los metales.